

## BOUTURE

128€ — (5 PLATS 5 DISHES)

### FEUILLE

158€ — (6 PLATS 6 DISHES)

Agnolotti de courge,  
bolognaise épicée et pourpier sauvage 🍷  
*Gourd agnolotti, spiced bolognese and wild purslane*

Brioche feuilletée de chou-fleur,  
jus des feuilles grillées, ajo blanco 🍷  
*Cauliflower puff pastry brioche,  
grilled leaf jus, ajo blanco*

Poulpe saisi, betterave fumée au foin,  
amarante et anchois  
*Seared octopus, hay smoked beetroot,  
amaranth and anchovy*

AND/OR

Canard Burgaud farci au lardo di Colonnata,  
chou vert croustillant et trompettes de la mort  
*Burgaud duck stuffed with lardo di Colonnata,  
crispy green cabbage and black trumpets*

Cédrat de chez Bachès confit, lait ribot, pesto de sapin  
*Confit citron from Bachès, buttermilk, fir tree pesto*

Mousse noisette légèrement acidulée,  
croustillant au zaatar  
*Lightly tangy hazelnut mousse, zaatar crisp*

TRUFFE BLANCHE RÂPÉE DEVANT VOUS  
SUR LE METS DE VOTRE CHOIX — 50€  
WHITE TRUFFLE SHAVED IN FRONT OF YOU  
ON YOUR CHOSEN DISH

🍷 CAVIAR GOLD SUR VOTRE PLAT — 30€  
ADD GOLD CAVIAR ON YOUR DISH

Prix nets en euro, taxes et service compris / Un document récapitulatif des allergènes est en libre accès et consultable auprès de nos équipes / Le restaurant les ombres ainsi que ses fournisseurs s'engagent et garantissent l'origine française de leurs viandes / Automne 2024  
Net prices in euro, taxes and service included / An allergen summary is in free access, please ask a member of our team / Les Ombres restaurant as well as its suppliers, guarantee the French origin of their meats / Fall 2024

## FLORAISON

188€ — (8 PLATS 8 DISHES)

Chanterelles jaunes poêlées,  
foie gras de canard et vin jaune  
*Pan-seared chanterelles,  
duck foie gras and vin jaune*

Agnolotti de courge, bolognaise épicée  
et pourpier sauvage 🍷  
*Gourd agnolotti, spiced bolognese and wild purslane*

Brioche feuilletée de chou-fleur,  
jus des feuilles grillées, ajo blanco 🍷  
*Cauliflower puff pastry brioche,  
grilled leaf jus, ajo blanco*

Poulpe saisi, betterave fumée au foin, amarante et anchois  
*Seared octopus, hay smoked beetroot,  
amaranth and anchovy*

Crevettes impériales de l'île d'Oléron sur la braise,  
sarrasin, jus des têtes  
*Imperial shrimps from Oléron island  
on the embers, buckwheat*

Canard Burgaud farci au lardo di Colonnata,  
chou vert croustillant et trompettes de la mort  
*Burgaud duck stuffed with lardo di Colonnata,  
crispy green cabbage and black trumpets*

Cédrat de chez Bachès confit, lait ribot, pesto de sapin  
*Confit citron from Bachès, buttermilk, fir tree pesto*

Mousse noisette légèrement acidulée,  
croustillant au zaatar  
*Lightly tangy hazelnut mousse, zaatar crisp*

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS — 18€  
ASSORTMENT OF CHEESES FROM OUR REGIONS